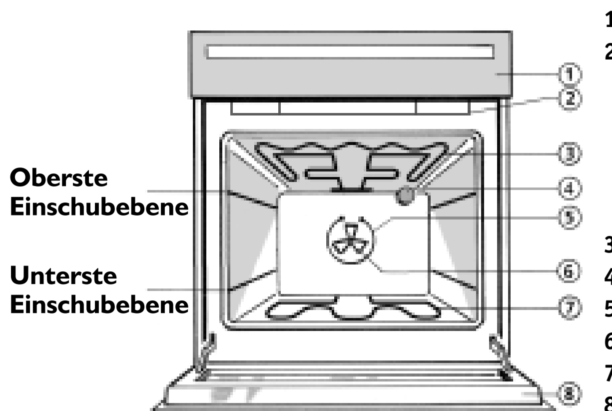
ELZ 6160

DE AT

PRODUKTBESCHREIBUNG

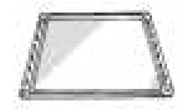




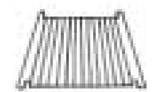
1. Bedienfeld
2. Kühlgebläse (nicht sichtbar).
   Das Kühlgebläse beginnt erst dann zu laufen, wenn der Backofen/die Kochzone eine bestimmte Temperatur erreicht hat und kann auch nach dem Ausschalten des Backofens so lange nachlaufen, bis dieser ausreichend abgekühlt ist.
3. Oberhitze (kann gedrosselt werden)
4. Hintere Innenbeleuchtung
5. Rundes Heizelement
6. Gebläse
7. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
8. Kühle Backofentür

ZUBEHÖR

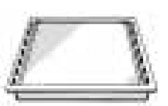




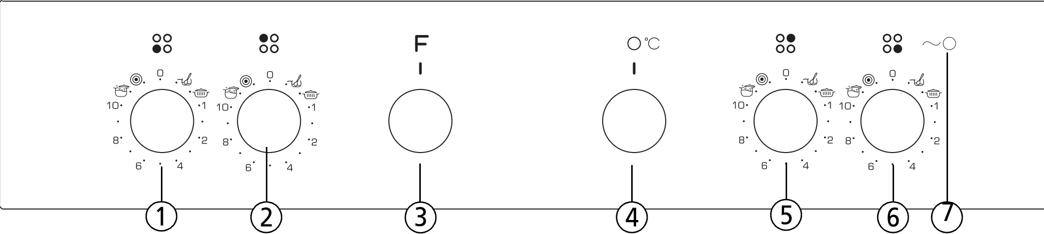








BEDIENFELD



1. Bedienknopf Kochzone vorne links
   0 I ...10 *.
2. Bedienknopf Kochzone hinten links
   0 I ...10 *
3. Bedienknopf zur Funktionswahl
4. Thermostat-Bedienknopf.
5. Bedienknopf Kochzone hinten rechts
   0 I ...10 *.
6. Bedienknopf Kochzone vorne rechts
   0 I ...10 *.
7. Kochmulden-Betriebsanzeige

* Die Funktion “Multizone” ist nur im Bereich der doppelten oder dreifachen Kochzonen des Kochfeldes beleuchtet.

(Siehe Betriebsübersicht des Kochfelds)



Versenkbare Bedienknöpfe

- Drücken Sie den Bedienknopf mittig ein, um die entsprechende Funktion einzuschalten.
- Der Bedienknopf tritt heraus.
- Drehen Sie ihn in die gewünschte Stellung.

Stellen Sie die Bedienknöpfe nach Ende des Garvorgangs auf **0** und drücken Sie sie in der Mitte drücken, damit sie in ihre Ausgangsposition zurückkehren.

Übersicht, Betriebsarten des Geräts

Betriebsart	Voreingestellte Temperatur	Einstellbereich, Temperatur	Funktionsbeschreibung
Backofen Aus	-	-	-
INNENBELEUCHTUNG	-	-	Einschalten der Backofen-Innenbeleuchtung
OBER- UND UNTERHITZE	200 °C	50 °C - 250 °C	• Zum Garen von Fleisch, Fisch und Geflügel auf derselben Einschubebene. • Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Gartemperatur vor und schieben Sie die Speisen in den Ofen, wenn alle Thermometeranzeigen ▲ ▲ ▲ ▲ ▲ aufleuchten. • Verwenden Sie möglichst die zweite oder dritte Einschubebene.
HEISSLUFT	175 °C	50 °C - 250 °C	• Zum Backen auf max. 2 Ebenen. • Falls notwendig können die Einschubebenen vertauscht werden, um eine gleichmäßigere Garung zu erreichen.
GRILL	3	-	• Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwurst, zum Überbacken von Gemüse und Rösten von Brot. • Die Heizleistung bei dieser Betriebsart ist progressiv einstellbar (von 1 min. - bis 5 max.). • Heizen Sie den Backofen 3 - 5 Minuten vor. • Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. • Beim Grillen von Fleisch empfehlen wir zur Vermeidung von Fettspritzern und Rauchbildung, etwas Wasser in die Fettpfanne auf der untersten Einschubebene zu geben. • Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs.
UMLUFT-GRILL	3	-	• Diese Funktion eignet sich besonders zum Garen großer Fleischstücke (Roastbeef und andere Rostbraten). • Die Heizleistung bei dieser Betriebsart ist progressiv einstellbar (von 1 min. - bis 5 max.). • Heizen Sie den Backofen 3 - 5 Minuten vor. • Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. • Beim Grillen von Fleisch empfehlen wir zur Vermeidung von Fettspritzern und Rauchbildung, etwas Wasser in die Fettpfanne auf der untersten Einschubebene zu geben. • Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs.
AUFTAUEN			• Zum Auftauen von Lebensmitteln bei Zimmertemperatur. • Lassen Sie das Auftaugut verpackt, um es vor Austrocknung zu schützen.
QUADROHEISSLUFT + UNTERHITZE	160 °C	50 °C - 250 °C	• Zum Garen auf einer Einschubebene (z. B.: Obst, Kuchen/Quiches, Aufläufe, Gemüse, Pizza, Geflügel).
QUADROHEISSLUFT	160 °C	50 °C - 250 °C	• Zum Garen ohne Vorheizen auf einer oder mehreren Ebenen von Gerichten mit gleichen Gartemperaturen (z. B.: Fisch, Gemüse, Kuchen) ohne Gefahr von Geruchsvermischung.
UNTERES HEIZELEMENT/ UNTERHITZE			• Diese Funktion sollte am Ende der Backzeit von Obst- und Käsekuchen und zum Eindicken von Soßen verwendet werden. • Benutzen Sie diese Funktion für die letzten 10-15 Minuten der Garzeit.

GARTABELLE

SPEISEN	Betriebsart	Vorheizen	Ebene (von unten)	Anbräunstufe	Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
FLEISCH Lamm, Zicklein, Hammel		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	2	200	100 - 110
		X	2	-	200	100 - 110
Braten (Kalb, Schwein, Rind) (1 kg)		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	3	200	100 - 110
		X	2	-	200	90 - 100
Hähnchen, Kaninchen, Ente		X	2	3	200	80 - 90
		X	2	3	190	80 - 90
		X	2	-	200	85 - 95
Truthahn (kg 4-6) + Anbräun- 3 stufe		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	-	210	180 - 190
Gans (2 kg)		X	2	3	210	100 - 130
		X	1	3	200	100 - 130
		X	2	-	200	100 - 130
FISCH (GANZ) (1-2 kg) Meerbrasse, Seebarsch, Thunfisch, Lachs, Kabeljau		X	2	1	200	45 - 55
		X	3	1	190	45 - 55
		X	2	-	200	50 - 60
FISCH (IN SCHNITTEN) (1 kg) Schwertfisch, Thunfisch		X	2	2	200	40 - 50
		X	3	2	190	40 - 50
		X	3	-	200	40 - 50
GEMÜSE Paprika und Tomaten, gefüllt		X	2	-	220	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
Röstkartoffeln		X	2	3	220	50 - 60
		X	2	3	200	50 - 60
BACKWAREN, TEILCHEN USW. Hefekuchen		X	2	-	190	40 - 50
		X	1	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen)		X	2	-	190	80 - 90
		X	2	-	180	70 - 80
		X	2	-	180	80 - 90
Mürbeteigkuchen		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Apfelstrudel		X	2	-	200	50 - 55
		X	1 - 3	-	200	50 - 55
		X	2	-	200	50 - 55
Plätzchen		X	2	-	170	20 - 30
		X	1 - 3	-	200	20 - 30
		X	2	-	200	20 - 30
Beignets		X	2	-	180	35 - 45
		X	1 - 3	-	180	35 - 45
		X	2	-	180	40 - 50

SPEISEN	Betriebsart	Vorheizen	Ebene (von unten)	Anbräunstufe	Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
Salzgebackenes		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Lasagne		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	-	200	45 - 60
Obstkuchen, z. B. Ananas-, Pfirsichtorten		X	2	-	190	50 - 60
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Baiser		X	2	-	120	120 - 150
		-	1 - 3	-	120	120 - 150
		-	2	-	120	120 - 150
Vol-au-vents		X	2	-	200	35 - 45
		X	1 - 3	-	190	35 - 45
		X	2	-	190	35 - 45
Soufflés		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	45 - 55
		X	2	-	190	45 - 55

GRILL-GARTABELLE

SPEISEN	Betriebsart	Vorheizen	Ebene (von unten)	Leistungsstufe	Garzeit (Minuten)
Rumpsteak		X	4	5	35 - 45
Wiener Schnitzel		X	4	5	30 - 40
Bratwurst		X	3 - 4	5	30 - 40
Schweinekoteletts		X	4	5	35 - 45
Fisch (Schnitten)		X	3 - 4	5	35 - 45
Hähnchenschenkel		X	3 - 4	5	40 - 50
Fleischspieße		X	3 - 4	5	40 - 50
Rippchen		X	3 - 4	5	35 - 45
1/2 Hähnchen		X	3	5	45 - 55
1/2 Hähnchen		X	3	5	45 - 55
Ganzes Hähnchen		X	3	5	60 - 70
Braten (Schwein, Rind)		X	2	5	60 - 70
Ente		X	2	5	70 - 80
Lammkeule		X	3	5	70 - 80
Roastbeef		X	3	5	50 - 60
Röstkartoffeln		X	3	5	50 - 60
Fisch (Meerbrasse, Forelle)		X	3	5	50 - 60

HINWEIS: Beim Braten von Fleisch mit der Heißluft- und Unter-/Oberhitzefunktion sollte auch die Funktion Anbratfunktion mit Stufe 1 bis 3 eingeschaltet werden.
Die Garzeiten und -temperaturen sind Richtwerte.

Betriebsübersicht des Kochfeldes (modellabhängig)	
Funktion	**Funktionsbeschreibung**
SCHMELZSTUFE	Zum Aufgehen von Nudelteig, Aufweichen von gefrorener Butter, Warmhalten der Milch in der Trinkflasche oder der Babynahrung, zur Herstellung von Joghurt, zum Schmelzen von Schokolade, usw. Diese Betriebsart funktioniert nur bei leuchtender Restwärme-Kontrollleuchte. Achten Sie darauf, dass die Restwärme-Kontrollleuchte der Kochzone leuchtet, die Sie verwenden möchten. Drehen Sie den Bedienknopf auf . Zum Abschalten der Funktion brauchen Sie nur die Position des Bedienknopfs zu ändern.
WARMHALTEN	Zur Beibehaltung einer gleich bleibenden Temperatur von 60° C im Backofen. Zur Einstellung dieser Funktion drehen Sie den Bedienknopf auf .
TURBOSTUFE	Mit dieser Funktion kann Wasser schneller zum Sieden gebracht werden. Sie bleibt für eine vorgegebene Zeit eingeschaltet. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Kochzone automatisch zur höchsten Leistungsstufe zurück. Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs zugeschaltet werden. Warnung: Stellen Sie vor dem Einschalten dieser Funktion einen Topf auf die entsprechende Kochzone, um deren Oberfläche nicht zu beschädigen. Die für diese Funktion angegebenen Leistungswerte werden für alle Glaskeramik-Kochzonen garantiert. Um die Funktion zu wählen, stellen Sie einen Topf auf die gewählte Kochzone und drehen den Bedienknopf auf . Zum Abschalten der Funktion brauchen Sie nur die Position des Bedienknopfs zu ändern.
MULTIZONE	Das Symbol "Multizone" auf den Bedienknöpfen ist nur im Bereich der doppelten oder dreifachen Kochzonen des Kochfeldes beleuchtet. Die Multizone vergrößert den Heizbereich des Kochfeldes für besonders große, ovale oder rechteckige Töpfe. Zum Einschalten der doppelten Kochzone (falls vorgesehen) drehen Sie den Bedienknopf auf und warten, bis die entsprechende Restwärme-Kontrollleuchte blinkt. Zum Einschalten der dreifachen Kochzone (falls vorgesehen) warten Sie, bis die Kontrollleuchte schneller blinkt. Dann stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch Drehen des Bedienknopfes gegen den Uhrzeigersinn ein. Die Restwärme-Kontrollleuchte bleibt leuchten, um anzuzeigen, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Zum Ausschalten drehen Sie den Bedienknopf auf "**0**".

BETRIEB DES KOCHFELDES

Das Bedienfeld des Backofens verfügt über 4 Bedienknöpfe, mit denen das Kochfeld betrieben wird. Die Bedienknöpfe sind mit einer Strichskala entsprechend den verschiedenen Leistungsstufen und verschiedenen Funktionssymbolen versehen.

- Drehen Sie den Bedienknopf der zugehörigen Kochzone im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position (siehe Bedienungsanleitung des Kochfelds).

BEDIENUNGSANLEITUNG

INFORMATIONEN ZUM UMWELTSCHUTZ

WICHTIGE HINWEISE

VOR DER BENUTZUNG DES BACKOFENS

BACKOFENZUBEHÖR

PFLEGE UND WARTUNG

FEHLERSUCHE

KUNDENDIENST

Um den Backofen optimal nutzen zu können, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren sie zur späteren Verwendung gut auf.

INFORMATIONEN ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

- Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol ♳.
- Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es so, wie es die verantwortlichen Stellen vorschlagen.



Entsorgung gebrauchter Geräte

- In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen.
  Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.
  Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.
  Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

Energieeinsparung

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es ausdrücklich in der Produktbeschreibung oder dem Rezept steht.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.

WICHTIGE HINWEISE

Achtung:

- Das Gerät darf nicht von kleinen Kindern oder Behinderten ohne Aufsicht bedient werden.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen können.
- Die erreichbaren Teile des Backofens können während des Betriebs sehr heiß werden; halten Sie daher Kinder vom Gerät fern.
- Verwenden Sie zum Reinigen der SCHEIBEN keine Scheuermittel und keine kratzende Materialien, damit das Glas nicht zerkratzt wird.
- Während der Benutzung wird das Gerät sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Ofeninneren nicht berühren.
- Dieser Backofen ist ausschließlich als Kochgerät von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jede andere Verwendung ist nicht erlaubt. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.
- Eventuelle Reparaturen oder Eingriffe dürfen ausschließlich durch Fachpersonal vorgenommen werden.
- Vermeiden Sie es, den Backofen Witterungseinflüssen auszusetzen.
- Stellen Sie keine schweren Gewichte auf der Tür ab, um Beschädigungen am Innenraum und an den Scharnieren des Gerätes zu vermeiden. Halten Sie sich nicht an der Tür fest.
- Hängen Sie keine schweren Gegenstände an den Griff der Backofentür.
- **Decken Sie den Backofenboden nicht mit Aluminiumfolie oder anderen Gegenständen ab.**
- Die Backofentür muss richtig schließen. Halten Sie die Dichtungen der Backofentür sauber.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den warmen Backofeninnenraum. Dadurch kann die Emailbeschichtung beschädigt werden.

- Fruchtsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt bleibende Flecken. Wir empfehlen, den Backofen vor seiner Benutzung zu reinigen.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über den Boden des Backofeninnenraumes, um Kratzer zu vermeiden.
- Nach dem Backen verbleibendes Kondenswasser könnte den Backofen und die angrenzenden Möbel auf Dauer beschädigen. Wir empfehlen:
  - die Temperatur niedriger einzustellen;
  - die Speise abzudecken;
  - die Speise aus dem Backofen zu nehmen;
  - feuchte Stellen nach Abkühlung des Backofens abzutrocknen.
- Die Vorderseite und der Griff der Backofentür heizen sich bei langen Backzeiten mit hohen Temperaturen auf.
- Berühren Sie den Backofen nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie ihn nicht, wenn Sie barfüßig sind.
- Ziehen Sie nicht am Gerät oder am Netzkabel, um es von der Stromversorgung zu trennen.
- **Halten Sie Kinder von den folgenden möglichen Gefahrenquellen fern:**
  - Backofen und Bedienleiste, vor allem während des Betriebes sowie direkt danach, um Verletzungen zu vermeiden.
  - Verpackungsmaterial (Beutel, Polystyrol, Metallteile usw.).
  - Backöfen, die entsorgt werden sollen.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer in der Nähe des Backofens verwendeter Geräte keine heißen Teile berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Einige Backofenmodelle sind mit einer Gerätekühlung ausgestattet, um eine extreme Aufheizung der Backofenvorderseite und des Innenraums zu verhindern.

Warnung: Dampf und Rauch werden durch eine Öffnung zwischen dem Bedienfeld und der Backofentür nach außen geblasen. Diese Öffnung darf nicht blockiert werden.

- Stellen Sie kein brennbares Material in den Backofen oder in unmittelbare Nähe, weil Brandgefahr besteht, falls der Backofen versehentlich eingeschaltet wird.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um heiße Gerichte, Pfannen und Roste zu entnehmen.
- Wenn Sie für die Zubereitung von Speisen alkoholische Getränke (z. B. Rum, Cognac, Wein usw.) verwenden, bedenken Sie bitte, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Gefäße im Backofen. Der Druck, der in solchen Gefäßen entsteht, kann zu ihrer Explosion und dadurch zu Beschädigungen am Backofen führen.
- Verwenden Sie auch keine Behälter aus synthetischen Materialien zur Zubereitung von Speisen im Backofen (ausgenommen solche, die speziell dafür geeignet sind; siehe Herstellerangaben). Sie können bei hohen Temperaturen schmelzen.
- Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten. Öl und Fett können sich überhitzen und entzünden!
- Vermeiden Sie es, voll beladene Zubehörteile aus dem Backofen zu ziehen. Seien Sie hierbei zumindest äußerst vorsichtig.

VOR DER BENUTZUNG DES BACKOFENS

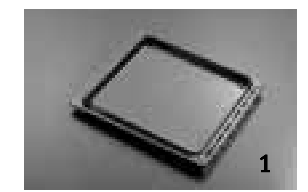
- Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen und heizen Sie den Backofen auf 200°C auf; lassen Sie ihn ca. eine Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen. Bitte lassen Sie während dieser Zeit das Fenster geöffnet oder sorgen Sie für eine andere Form der Be- und Entlüftung.
- Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme:
  - die Schutzfolien von der Vorderseite und der Backofentür, ausgenommen das Typenschild;
  - eartonteile und Schutzfolien von der Bedienblende und allen anderen Backofenteilen;
  - eventuelle Haftetiketten von den Zubehörteilen (z. B. unter der Fettpfanne).

BACKOFENZUBEHÖR

Der Backofen kann je nach Modell mit nachstehendem Zubehör ausgerüstet sein. Mit welchem Zubehör Ihr Backofen ausgerüstet ist, können Sie der beiliegenden Produktbeschreibung entnehmen (unter Punkt Zubehör).

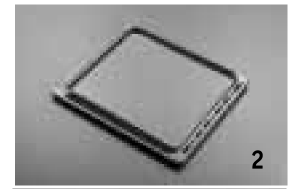
Fettpfanne (1)

Die Fettpfanne wird für die Zubereitung von z. B. Fleisch und Fisch mit oder ohne Gemüse verwendet und dient zum Auffangen von Fett oder Speisestücken unter dem Rost. Geben Sie etwas Wasser in die Fettpfanne, um unangenehme Rauchbildung und Fettspritzer zu vermeiden.



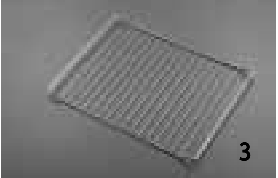
Backblech (2)

Zum Backen von Plätzchen, Kuchen, Pizza usw.



Rost (3)

Zum Garen oder Grillen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem Kochgeschirr. Der Einschub ist auf jeder Ebene möglich. Der Rost kann mit der Krümmung nach oben oder unten eingeschoben werden.



Selbstreinigende katalytische Seitenwände (4)

Die katalytischen Seitenwände sind mit einer feinporigen Beschichtung überzogen, die Fettspritzer absorbiert. Wir empfehlen, nach einem Garvorgang mit besonders fettigen Speisen eine Selbstreinigung des Backofens durchzuführen (siehe Pflege und Wartung).



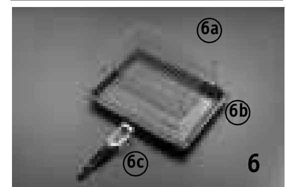
Drehspieß (5)

Verwenden Sie den Drehspieß, wie im betreffenden Kapitel der beiliegenden Produktbeschreibung angegeben.



Grillpfannensatz (6)

Dieses Zubehörset besteht aus einem Rost [6a], einem emaillierten Topf [6b] sowie einem oder zwei Griffen (6c). Dieser Satz muss zum Grillen auf den Rost (3) gesetzt werden.



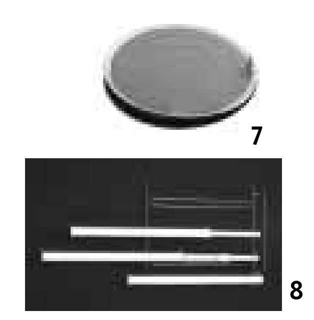
BACKOFENZUBEHÖR

Fettfilter (7)

Nur für die Zubereitung besonders fettiger Speisen. Haken Sie den Fettfilter in die Öffnungen vor dem Gebläse an der Innenraumrückwand ein.
Der Fettfilter ist spülmaschinenfest und darf nicht beim Backen im Heißluftbetrieb eingesetzt werden.

Backauszug (8)

Der Backauszug erleichtert das teilweise Herausziehen der Roste und Fettpfannen während des Backens.
Diese sind für alle Zubehörteile geeignet und spülmaschinenfest.



PFLEGE UND WARTUNG

Wichtig: Verwenden Sie keine Wasserdruck- oder Wasserdampfreinigungsgeräte.

Reinigung der Backofen-Vorderseite

- Reinigen Sie die Vorderseite mit einem feuchten Tuch. Wenn die Vorderseite sehr stark verschmutzt ist, reinigen Sie sie mit Wasser und ein paar Tropfen Geschirrspülmittel. Wischen Sie die Vorderseite anschließend mit einem trockenen Tuch ab.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, um ein Abstumpfen der Oberfläche zu verhindern.
  Falls ein solches Mittel doch in Kontakt mit dem Backofen kommt, reinigen Sie den Backofen sofort mit einem feuchten Tuch.
- Kleinere Farbunterschiede an der Vorderseite des Gerätes sind auf die Verschiedenheit der verwendeten Materialien, wie Glas, Kunststoff, Metall, zurückzuführen.

Backöfen mit Aluminium - Front

- Reinigen Sie den Backofen mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Fensterputz- oder Mikrofasertuch, das keine Faserrückstände auf der Oberfläche hinterlässt. Wischen Sie in horizontalen Zügen, ohne dabei zu fest aufzudrücken.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, harten Schwämme oder rauen Tücher. Reinigen Sie die Aluminiumoberflächen mit einem trockenen Tuch.

Zubehör

- Weichen Sie die Zubehörteile nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge ein. Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer geeigneten Bürste oder einem Schwamm entfernen.

Backofeninnenraum

- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämme. Verwenden Sie für den Backofeninnenraum nur dafür vorgesehene Reinigungsmittel und beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.
- Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch abkühlen und reinigen Sie ihn dann, um Verkrustungen durch Speisereste zu vermeiden.
- Bei längeren Garzeiten oder beim gleichzeitigen Garen auf mehreren Ebenen kann sich bei stark wasserhaltigen Speisen (Pizza, gefülltes Gemüse, usw.) Kondenswasser an der Türinnenseite und der Dichtung absetzen. Reiben Sie die Innentür des Backofens nach dem Abkühlen mit einem Tuch oder Schwamm trocken.
- Reinigen Sie die Glasteile der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden. Das obere Grillelement kann heruntergeklappt werden (jedoch nur an bestimmten Modellen).

Selbstreinigende katalytische Seitenwände und Rückwand (falls vorgesehen) - Reinigungszyklus

- Heizen Sie den leeren Backofen zur Reinigung auf 200°C auf und lassen Sie ihn eine Stunde eingeschaltet.
- Nach dem Zyklusende und nach Abkühlung des Backofens können Sie ihn mit einem feuchten Schwamm auswischen, um eventuelle Speisereste zu beseitigen.
- **Reinigen Sie die katalytischen Seitenwände nicht mit Scheuermitteln, harten Bürsten, Topfkratzern oder Backofenreinigungssprays, da dadurch die katalytische Emaillierung beschädigt werden und die Selbstreinigungsfähigkeiten verloren gehen können.**

Warnung: Für die nachfolgend beschriebenen Operationen wird das Tragen von Schutzhandschuhen empfohlen. Um die Backofentür und die Scharniere nicht zu beschädigen und Verletzungen zu vermeiden, sind die folgenden Anweisungen strikt zu befolgen.



Aushängen der Backofentür:

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig (siehe Abb. 1).
2. Ziehen Sie die beiden Schließhaken nach oben und anschließend nach vorn bis zum Anschlag (siehe Abb. 2).
3. Schließen Sie die Tür ein Stück und ziehen Sie sie dann nach oben, um sie auszuhängen (siehe Abb. 3).



Einhängen der Backofentür:

1. Setzen Sie die Scharniere wieder in die Führungsöffnung ein und öffnen Sie danach die Tür vollständig.
2. Drücken Sie beide Schließhaken wieder nach hinten.
3. Schließen Sie die Backofentür vollständig.

Warnung: Um die Backofentür und die Scharniere nicht zu beschädigen und Verletzungen zu vermeiden, sind die o.g. Anweisungen strikt zu befolgen.



Absenken des oberen Grillelements (nur bestimmte Modelle)
Nehmen Sie die Reinigung des Backofens immer erst nach dem Abkühlen vor.

- Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter.
- Ziehen Sie das **(4)** Heizelement etwas nach vorn und senken Sie es anschließend ab **(5)**.





Auswechseln der Glühbirne für die hintere Backofenbeleuchtung (falls vorgesehen):

1. Trennen Sie den Backofen von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab, nachdem der Backofen abgekühlt ist (siehe Abb. 1).
3. Wechseln Sie die Glühlampe aus (siehe nachstehenden Hinweis).
4. Schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder fest.
5. Schließen Sie den Backofen wieder an die Stromversorgung an.

Hinweis: Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25 W/230 V, Typ E-14, T300°C, die Sie bei unserem Kundendienst erhalten.

Wichtig: Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.


1

Auswechseln der Glühlampe der seitlichen Lampe (falls vorgesehen):

1. Trennen Sie den Backofen von der Stromversorgung.
2. Entfernen Sie das Einhängegitter auf der linken Seite, nachdem der Backofen abgekühlt ist (siehe Abb. 2).Heben Sie die Lampenabdeckung vorsichtig mit einem Schraubendreher nach außen ab (siehe Abb. 3 - 4).
3. Wechseln Sie die Glühlampe aus (siehe nachstehenden Hinweis).
4. Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein und drücken Sie sie gegen die Ofenwand, bis sie einrastet.
5. Bauen Sie das seitliche Einhängegitter wieder ein.
6. Schließen Sie den Backofen wieder an die Stromversorgung an.

Hinweis: Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25 W/230 V, Typ E-14, T300°C, die Sie bei unserem Kundendienst erhalten.

Wichtig: Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.


2


3

Auswechseln der Glühlampe der seitlichen Halogenlampe (falls vorgesehen):

1. Trennen Sie den Backofen von der Stromversorgung.
2. Entfernen Sie das seitliche Einhängegitter, nachdem der Backofen abgekühlt ist (siehe Abb. 2).Heben Sie die Lampenabdeckung vorsichtig mit einem Schraubendreher nach außen ab (siehe Abb. 3 - 4).
3. Das Wechseln der Halogenlampe darf nicht mit bloßen Händen erfolgen. Ziehen Sie die Halogenlampe vorsichtig aus der Fassung und ersetzen Sie sie durch eine neue (siehe nachstehenden Hinweis).
4. Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein und drücken Sie sie gegen die Ofenwand, bis sie einrastet.
5. Bauen Sie das seitliche Einhängegitter wieder ein.
6. Schließen Sie den Backofen wieder an die Stromversorgung an.

Hinweis: Verwenden Sie nur Glühlampen mit 20 W/12 V, Typ G4, T300°C, die Sie bei unserem Kundendienst erhalten.

Wichtig: Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.



FEHLERSUCHE

Backofen heizt nicht auf:

- Prüfen Sie, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist.
- - Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

WICHTIG :

- Der Backofenwahlschalter darf nicht auf "0" oder dem "Lampensymbol" stehen.
  - Zeigt die Elektronikuhr (falls vorhanden) "StOP" an, lesen Sie bitte die beiliegende Produktbeschreibung und/oder die Beschreibung der Elektronikuhr.
  - Zeigt die Elektronikuhr (falls vorgesehen) "F XX" an, rufen Sie bitte die nächste Kundendienststelle an. Geben Sie dabei an, welche Zahl nach dem "F" folgt.
  - Prüfen Sie, ob die mechanische Programmsteuerung (falls vorgesehen) in der Position steht.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Prüfen Sie, ob das Problem anhand der in Kapitel "Fehlersuche" beschriebenen Punkte gelöst werden kann.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.

Geben Sie dabei stets an:

- eine kurze Beschreibung der Störung;
- Gerätetyp und Modellnummer;
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Backofeninnenraum (bei offener Backofentür sichtbar). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft;
- Ihre vollständige Anschrift;
- Ihre Telefonnummer.



Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an **eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle** (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann die Sicherheit und die Qualität des Produkts beeinträchtigen.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

- **Dieser Backofen ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie 89/109.**
- **Dieses Gerät ist zur ausschließlichen Verwendung als Kochgerät bestimmt. Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z. B. Heizen von Räumen) wird als nicht bestimmungsgemäß und somit als gefährlich angesehen.**
- **Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit folgenden Richtlinien entwickelt, hergestellt und verkauft:**
  - **Sicherheitsvorschriften der EG-Richtlinie "Niederspannung" 73/23;**
  - **Schutzvorschriften der EG-Richtlinie "EMV" 89/336.**
  - **Vorschriften der EG-Richtlinie 93/68.**